

Majoránka

Origanum majorana 15 ml

dōTERRA™ | EUROPE

INFORMAČNÍ LIST O PRODUKTU



CPTG™

HLAVNÍ VÝHODY

- Dlouhodobě uctívána a známá Řekům i Římanům jako symbol štěstí.
- Teplá a bylinná příchut' používaná v bezpečtu pikantních receptů v různých kulturách.
- Majoránka je vysoce ceněna pro své dlouhotrvající, pozitivní a zklidňující aroma.

POPIS PRODUKTU

Majoránka byla Řekům a Římanům známa jako symbol štěstí. Esenciální olej majoránka, všeobecně uznávaný pro svou schopnost okořenit jídla, je jedinečnou přísadou při vaření. Bylinnou chuť oleje majoránka lze použít do polévek, dušených pokrmů, dresinků a omáček. V Německu je tato bylina pro své tradiční použití při pečení hus známa jako „husí bylina“.

POUŽITÍ

- Až budete příště připravovat jídlo, do něhož by se podle receptu měla dát sušená majoránka, použijte místo ní esenciální olej majoránka
- Přidejte jednu kapku oleje majoránka do pikantních pokrmů včetně polévek, omáček, salátů a zejména masitých pokrmů

VAŘENÍ S MAJORÁNKOVÝM OLEJEM

Esenciální oleje jsou ve srovnání se suchými ochucovadly, kořením nebo jinými aromatickými látkami velice silné, proto i jejich sebemenší množství dodá vašim pokrmům výraznou chuť. Při používání esenciálního majoránka při vaření je nejlepší využít párátka – ponořte špičku čistého párátka do lahvičky s esenciálním olejem a zamíchejte párátkem v přísadách pokrmu. Po zamíchání párátkem pokrm ochutnejte, abyste zjistili, zda chcete přidat více oleje, nebo ne.

NÁVOD K POUŽITÍ

Pro dochucení pokrmů.

UPOZORNĚNÍ

Používejte pouze ředěné. Neužívejte více než jednu kapku denně. Uchovávejte mimo dosah dětí. Zamezte styku s očima a sliznicemi.

